


RICE GARDEN

MODERN VIETNAMESE
KITCHEN


KALTE VORSPEISEN

	Goi Cuon	Classic Summer Roll Vietnamesische Sommerrollen mit Toppings	
101	Garnelen ^{a,b}		9,9
102	Huhn ^a		8,9
103	Tofu ^{a,f} 		8,9
104	Cuon Ba Loai ^{a,b} Summer Paradies	Dreierlei Sommerrollen / Mangosalat	13,9
112	Bo Tataki ^{a,f,j} Beef Tataki	Roastbeef/ Frühlingszwiebeln/ Avocado/ hausgemachte Sesam Sauce	14,9
113	Ca Ngu Tataki ^{a,f,j,d} Tuna Tataki	Gegrillter Thunfisch / Frühlingszwiebeln / Avocado / hausgemachte Sesam Sauce	14,9

SALAT

105	Salat Du Du Tom ^{a,b,d,e} Pawpaw Prawn	Grüner Papayasalat / Black Tiger Prawns / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse	12,9
106	Salat Du Du Chay ^{a,d,e} Veggie Pawpaw	Grüne Papayasalat / Thai-Basilikum / Röstzwiebeln / Erdnüsse / Kräutern	10,9
107	Salat Xoai Vit ^{a,d,e}	Mangostreifen / knusprige Ente / Schalotten / Erdnüsse / Kräutern	12,9
108	Salat Xoai Chay ^{a,d,e} Mangosalat Veggie	Mangostreifen / Schalotten / Erdnüsse / Kräutern	10,9
109	Salat Tron ^{a,d,e} Mixed Veggie	Avocado / grüne Papaya / Mango / Schalotten Kräutern	11,9
111	Salat Ca Ngu Avo ^{a,d,e} Tuna Avocado	Avocado / Thunfisch / Mango / Schalotten / Kräutern / Ponzu	15,9


WARME VORSPEISEN

200	Dau Xanh Edamame	Japanische Sojabohnen / Himalayasalz 	5,9
201	Nem ^{a,b,c,d} Crispy Nem	traditionelle Frühlingsrolle mit Hühnchen- Garnelen Füllung	8,9
244	Rau Chien Gion ^{a,f} Veggie Tempura	Lotuswurzeln / Auberginen im Tempura Teig / Dressing nach Hausrezept 	8,9
299	Wantan Chien ^{a,b} Crispy Wantan	Garnelen-Hühnchen Füllung / Teigtaschen / gebacken	8,9
203	Suon Nuong ^{a,f,j} Grilled Baby-Spareribs	Baby-Spareribs/ Sesam/ Ingwerstreifen/ hausgemachte Barbecue-Tamarinde Sauce	14,9
207	So Diep Mo Hanh ^{a,f} Grilled Scallops	Jakobsmuscheln gegrillt/ Spargeln/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachte Teriyaki Sauce	15,9
211	Muc Chien ^a Calamari Tempura	Baby Calamari / Kaffir / Limette / Tempura	12,9
206	Tom Rang Muoi ^{a,b} Salty Butter Prawn	Black Tiger Garnelen / Frühlingszwiebeln / geröstet	14,9
290	Ba Loai Cha Gio ^b Fingerfood Platte	Dreierlei knusprige Frühlingsrolle mit Garnelen-Hühnchen Füllung	12,9

VORSPEISEN MIX

			Preis pro Person
205	Sharing is Caring ^{a,b,c,d,e,f} Ab 2 Personen	Frühlingsrollen Mix / Sommerrollen / Crispy Wantan / Mango Salat Ente / Calamari / Hacao & Xiu Mai/ Garnelen Tempura	18,9

DUMPLINGS

210	Hacao & Xiumai ^{a,b,n}	Garnelen-Hühnchen Dumplings	10,9
214	Hacao Chay ^{a,f,n}	Gemüse in der Teigtasche 	9,9
213	Ba Loai Hap ^{a,b,f,n}	Gemischte Dumplings	12,9

SUPPEN

300	Sup Tom Cay ^b	Sauer-scharf Suppe mit Black Tiger Garnelen	10,9
301	Sup Kokos Ga	Hühnchenfilet / Kokosmilch / Tom-Yum	9,9

CLASSIC CURRY

alle roten Currygerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonaem Gemüse serviert

841	Ga ^{d,g} Chicken	Gegrilltes Hühnchenfilet	19,9
842	Vit ^{a,d,g} Grand Duck	Knusprig Entenbrust	21,9
843	Tom ^{b,d,g} Trapped Prawn	Black Tiger Garnelen	26,9
844	Tofu ^{f,d,g} Tasty Tofu	Marinierter Tofu	18,9

DAILY'S GRILL

911	Bo Sot Tieu ^{a,f} Black Pepper Entrecôte	Entrecôte/ Spargel/ Zuckershotten/ Shimeij/ Black Pepper Soße/ knusprige Nudeln	29,9
912	Ca Ngu Tieu Den ^{a,d} Pepper Tuna	Tuna Filet / Sesam / Gemüse / Black Pepper Soße / Jasminreis	27,9
913	Ca Ngu Sot Teri ^{a,d,f} Teri Tuna	Tuna Filet / Gemüse / Sesam / Kräuterseitling / Teriyaki-Sauce / Jasminreis	27,9
915	Nuong Tom So ^{a,f,j} Grilled Prawns & Scallops	Black Tiger Prawns/ Jakobsmuscheln/ Spargeln/ Kräuterseitlinge/ Teriyaki Sesam Soße / knusprige Nudeln	34,9
916	Vit Nuong Khoi Smoked Duck	Geräucherte Entenbrustfilet/ Gemüse/ Thai Basilikum Soße nach Hausrezept/ Jasminreis	27,9

WOK

alle Wokgerichte werden mit Jasminreis und frischem
saisonaem Gemüse serviert

809	Ga Sot Teri ^{a,f} Chicken Teri	Gegrilltes Hühnchenbrustfilet / Teriyaki Soße nach Hausrezept	19,9
826	Ga Sot Me ^{a,f,j} Sweet 'nd Tangy Chicken	Hühnchenbrustfilet / Sesam/ Ananas / hausgemachte Tamarinde-Honig Soße	19,9
8005	Com Rang Vit ^{a,c,e} Crispy Rice 'n Duck	Eierreis mit Gemüse / knusprige Entenbrust / Erdnuss-Soße	20,9
811	Vit Pak-Choi ^{a,f,j} Glory Duck Choi	Knusprige Entenbrustfilet / Pak-Choi / Shimeij / Sesam/ Austernpilze / Hausgemachte Kikomann-Soße	21,9
815	Vit Sot Tieu Den ^{a,f} Black Pepper Duck	Knusprige Entenbrustfilet / Buttercreme / schwarze Pfeffer / schwarze Bohnen	21,9
820	Bo Xa Ot ^{a,f} Beef Lemongras	Black Angus Rind / Peperoni / Zitronengras	21,9
808	Bo Luc Lac ^{a,f} Shaking Beef	Entrecôte Würfeln / Zuckerschoten / Spargel / Teriyaki Soße nach Hausrezept	24,9
816	Tom Sot Me ^{b,j} Prawn Tamarind	Black Tiger Garnelen mariniert / Ananas / Sesam / Tamarinde-Honig Soße nach Hausrezept	26,9
817	Tom La Que ^{a,b} Prawn Basil	Black Tiger Garnelen mariniert / Kräuterseitling / Pilze / Thai-Basilikum Soße nach Hausrezept	26,9
8999	Com Nieu ^{a,b} Claypot Rice	Gegrillter Reis / Black Tiger Garnelen / Jakobsmuscheln / Black Angus / Hühnerbrustfilet	24,9

VEGGIE WOK

Alle Wok Gerichte werden mit Jasminreis und frischem saisonalem Gemüse serviert

853	Dau Phu Sot Teri ^{a,f}	Tofu / Teriyaki Soße nach Hausrezept	19,9
	Tofu Teri		
850	Rau Xao ^{a,f}	Verschiedenes Gemüse / hausgemachte	18,9
	Vegetable Wok	Yakitori Soße	
852	Tofu Xa Ot ^{a,f}	Tofu / Zitronengras / Peperoni	18,9
	Tofu Lemon Zee		
854	Tofu Com Chay ^{a,f}	Tofu mariniert / gegrillter Jasminreis / Gemüse /	19,9
	Tofu Claypot	hausgemachte Sojabohnen Soße	
856	Tofu Om Nam ^{a,f,h}	Tofu karamellisiert / Shiitake/ Shimeij/	20,9
	Tofu 'nd Mushrooms	Kräuterseitlinge/ Austernpilze/ Sojabohnen Soße	

PHO NOODLE SOUPS

Traditionelle Reisbandnudelsuppe serviert mit frischen Kräutern in hausgemachte Rinderbrühe sowie eine Hoisin-Chili Sauce.

401	Pho Bo ^{a,d}	Black Angus	19,9
402	Pho Ga ^{a,d}	Hühnerbrustfilet	18,9
403	Pho Dau Phu ^{a,d,f}	Tofu	17,9

RAMEN SOUPS

Suppe mit Ramennudeln, verfeinert mit Pak-Choi, Lotuswurzeln und Shiitake-Pilzen mit frischen Kräutern in hausgemachte Hühnchenbrühe.

404	Ramen Ga ^{a,f,j}	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	19,9
405	Ramen Vit ^{a,f,j}	Knusprige Ente	21,9
406	Ramen Dau Phu ^{a,f,j}	Tofu	18,9

BUN BOWLS

*Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen Kräutern, Erdnüssen und frischem Salat
serviert mit hausgemachte Limetten-Chili-Dressing oder veganes Dressing.*

501	Bun Bo ^{a,d,e}	Mariniertes Black Angus / hausgemachte Frühlingsrollen	21,9
502	Bun Ga ^{a,d,e}	Gegrilltes Hühnerbrustfilet / hausgemachte Frühlingsrollen	19,9
503	Bun Vit ^{a,d,e}	Knusprige Entenbrust	21,9
504	Bun Dau Phu ^{a,d,f}	Marinierter Tofu 	18,9

BANH CANH XAO

*Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse, Ingwerstreifen,
Sesam, Röstzwiebeln in Yakitori Soße.*

705	Bo ^{a,j}	Black Angus Rind	21,9
706	Vit ^{a,j}	Knusprige Entenbrust	21,9
707	Ga ^{a,j}	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	19,9
708	Tom ^{a,b,j}	Black Tiger Garnelen	26,9
709	Tofu ^{a,f,j}	Tofu 	18,9

DESSERT

Hausgemachte Creme Brulée ^{c,g}	8,9
Hausgemachte Mango Creme ^g	8,9
Hausgemachte Matcha Tiramisu ^{c,g}	9,9
Diverse Eissorten x Mochi ^g	12,9
Mango Sticky Rice ^j	14,9
Tropical Fruit Plate x Mochi ^g .	16,9